

[별표 2] <개정 2008.8.20>

영업장 또는 업소의 위생관리기준(제6조관련)

1. 작업개시전 위생관리

- 가. 작업실, 작업실의 출입구, 화장실 등은 청결한 상태를 유지하여야 한다.
- 나. 축산물과 직접 접촉되는 장비·도구 등의 표면은 흙·고기찌꺼기·털·쇠붙이 등 이물질이나 세척제 등 유해성 물질이 제거된 상태이어야 한다.

2. 작업중 위생관리

- 가. 작업실은 축산물의 오염을 최소화하기 위하여 가급적 안쪽부터 처리·가공·유통공정의 순서대로 설치하고, 출입구는 맨 바깥쪽에 설치하여 출입시 발생할 수 있는 축산물의 오염을 최소화하여야 한다.
- 나. 축산물은 벽·바닥 등에 닿지 아니하도록 위생적으로 처리·운반하여야 하고, 냉장·냉동 등의 적절한 방법으로 저장·운반하여야 한다.
- 다. 작업장에 출입하는 사람은 항상 손을 씻도록 하여야 한다.
- 라. 위생복·위생모 및 위생화 등을 착용하고, 항상 청결히 유지하여야 하며, 위생복 등을 입은 상태에서 작업장 밖으로 출입을 하여서는 아니된다.
- 마. 작업중 화장실에 갈 때에는 앞치마와 장갑을 벗어야 한다.
- 바. 흡연·음식물 섭취 및 껌을 씹는 행위 등은 삼가하여야 한다.
- 사. 시계·반지·귀걸이 및 머리핀 등의 장신구가 축산물에 접촉되지 아니하도록 하여야 한다.

3. 영업자·검사관 및 축산물위생감시원의 책무

- 가. 영업자는 작업개시전 또는 작업종료후에 시설·장비 및 도구 등에 대한 위생상태 및 작동상태를 점검하여야 한다.
- 나. 검사관 또는 축산물위생감시원은 자체위생관리기준이 효율적으로 시행되는지의 여부를 감독하고, 그 위반사항을 발견한 때에는 영업자 또는 관리책임자에게 명하여 이를 즉시 시정·보완하도록 하여야 한다.
- 다. 영업자 또는 관리책임자는 검사관 또는 축산물위생감시원이 지시한 사항을 즉시 시정·보완하기가 어렵다고 판단될 경우에는 시정·보완이 될 때까지 작업을 일시 중단하는 등 필요한 조치를 하여야 한다.

4. 개별기준

가. 도축업

- (1) 도살작업은 가축을 매단 상태 또는 가축이 바닥과 닿지 아니하는 상태에서 하여야 한다.
- (2) 종업원은 지육의 오염을 방지하기 위하여 작업 중에 수시로 작업칼·기구·툼 등 작업에 사용하는 도구를 적어도 83℃ 이상의 뜨거운 물로 세척·소독하여야 한다.

- (3) 종업원은 작업종료 후 오염물질 및 지방 등을 제거하기 위하여 작업대·운반도구 및 용기 등 식육과 직접 접촉되는 시설 등의 표면을 깨끗이 세척하여야 한다.
- (4) 가축도살·지육처리 및 내장처리에 종사하는 종업원은 각 작업장별로 구분하여 작업에 임하여야 한다. 다만, 부득이하게 다른 작업장으로 이동하여야 하는 때에는 오염을 방지하기 위하여 위생복 및 앞치마를 갈아입고 위생화 등을 세척·소독하는 등의 위생조치를 하여야 한다.
- (5) 도살 및 처리 작업 중에 지육이 분변 또는 장의 내용물에 오염되지 아니하도록 하여야 한다.

#### 나. 집유업

- (1) 원유를 직접 취급하는 자는 작업중 수시로 손을 세척·소독하여 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.
- (2) 집유차량의 보냉(保冷)탱크, 검사용 기구, 집유(수유)호스 등은 수시로 이를 세척·소독하여 항상 청결히 유지되도록 하여야 한다.
- (3) 작업장에 출입할 때에는 반드시 위생화를 소독조에 세척·소독하여야 한다.
- (4) 작업전에 집유(수유)설비의 작동상태에 대한 사전점검을 실시하여야 한다.
- (5) 집유차량의 보냉탱크 및 저유조내 원유는 냉장상태를 유지하여야 한다.
- (6) 집유차량의 집유호스 및 저유조 수유호스 등은 벽·바닥 등과 닿지 아니하도록 위생적으로 관리하여야 한다.

#### 다. 축산물가공업 및 식육포장처리업

- (1) 종업원은 축산물의 오염을 방지하기 위하여 작업중 수시로 손·장갑·칼·가공작업대 등을 세척·소독하여야 한다.
- (2) 모든 장비·컨베이어벨트 및 작업대 그 밖에 축산물과 직접 접촉되는 시설 등의 표면은 깨끗하게 유지되어야 한다.
- (3) 종업원이 원료작업실에서 가공품작업실로 이동하는 때에는 교차오염을 예방하기 위하여 위생복 또는 앞치마를 갈아입거나 위생화 또는 손을 세척·소독하는 등 예방조치를 하여야 한다.

#### 라. 축산물보관업

- (1) 오염된 기구를 만지거나 오염될 가능성이 있는 작업을 한 경우 등은 손을 깨끗이 씻어야 한다.
- (2) 축산물을 취급할 때에는 포장재가 파손되거나 제품이 손상되지 아니하도록 주의하여야 하며, 파손된 제품이 작업장 내에 방치되지 아니하도록 위생조치를 하여야 한다.

(3) 냉장(냉동)실 출입문이 개방된 상태에서 작업하여서는 아니된다.

마. 축산물운반업

- (1) 축산물의 상·하차 작업시 위생복·위생모·위생화 및 위생장갑을 착용하고, 항상 청결히 유지하여야 한다.
- (2) 작업 전에 운반차량 적재함·작업도구 및 위생화 등을 세척·소독하여야 한다.
- (3) 냉장(냉동)기를 가동하여 적정온도가 유지된 후 지육의 운반을 시작하여야 한다.
- (4) 식육은 벽이나 바닥에 닿지 아니하도록 위생적으로 취급 운반하여야 한다.
- (5) 식육을 운반하는 때에는 냉장 또는 냉동상태를 유지하여야 한다.

바. 축산물판매업

- (1) 식육을 판매하는 종업원은 위생복·위생모·위생화 및 위생장갑 등을 착용하여야 하며, 항상 청결히 유지하여야 한다.
- (2) 작업시 오염을 방지하기 위하여 수시로 칼·칼갈이·도마 및 기구 등을 70% 알콜 또는 동등한 소독효과가 있는 방법으로 세척·소독하여야 한다.
- (3) 식육 작업완료 후 칼, 칼갈이 등은 세척·소독하여 위생적으로 보관하여야 한다.
- (4) 냉장(냉동)실 및 축산물 운반차량은 항상 청결하게 관리하여야 하며 내부의 적정온도를 유지하여야 한다.
- (5) 진열상자 및 전기냉장(냉동)시설 등의 내부는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도로 항상 청결히 유지되어야 한다.
- (6) 우유류를 배달하거나 판매하는 때에 사용하는 운반용기는 항상 청결히 유지되어야 한다.